1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
Phone (+1) 501 321 2244 • Fax (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE.COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTE - US Patent 6101898 Weitere Patente sind angemeldet
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Smith's Modellnr. 50066 • Hergestellt in der VRC
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™, and Gourmet Edge™ Technology are registrations and trademarks of Smith Abrasives, Inc.

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™,et Gourmet Edge™ Technology font l'objet de dépôts légaux et de marques de commerce de Smith Abrasives, Inc.

La tecnología Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™, y Gourmet Edge™ son registros y marcas registradas de Smith Abrasive, Inc.

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™ und Gourmet Edge™ Technology sind Marken und eingetragene Marken von Smith Abrasives, Inc.

Smith's®, The Edge Experts®, Precision Machined Edge™, e Gourmet Edge™ Technology sono marchi registrati e commerciali di Smith Abrasives, Inc.

DIAMOND EDGE ELECTRIC
KNIFE & SCISSORS SHARPENER

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux
Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Diamond Edge elektrischer Messer- und Scherenschärfer
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici

OWNER'S MANUAL

MANUEL DE L'UTILISATEUR MANUAL DEL PROPIETARIO
BENUTZERHANDBUCH MANUALE UTENTE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE VORSICHT:

Vor Verwendung dieses Messerschärfers muss das Benutzerhandbuch gelesen werden.

Dieses Gerät hat folgende Zulassungen: Es ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollen stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

1. Das Gerät nicht zweckfremd verwenden.
2. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen Personen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen.
3. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtig werden, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
4. Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung ausstecken.
5. Das Gerät ausschalten, bevor Zubehörteile gewechselt oder Bereiche mit beweglichen Teilen angefasst werden.
6. Kein Zubehör verwenden, das vom Hersteller nicht empfohlen oder angeboten wird. Dies könnte Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen zur Folge haben.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Dieses Gerät ist nur für das Schärfen von Messern bestimmt. Versuchen Sie nicht, irgendwelche andere Klingen auf diesem Gerät zu schleifen.
9. Versuchen Sie nicht, Messer oder Schneiden zu schleifen, die nicht in die Klingenführungschlitze passen.
10. Kein Gleitmittel, Wasser oder Abziehöl verwenden.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller bzw. dessen Kundendienstvertretung oder einer anderen qualifizierten Person gewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Smith's® Modell 50066 – Diamond Edge Elektrischer Messer- und Scherenschärfer mit Gourmet Edge™ Technologie

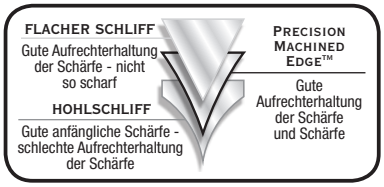
Smith's, ein weltweit führender Hersteller von innovativen elektrischen Messerschärfern, ist stolz auf die Einführung seines neuen elektrischen Messerschärfers mit Gourmet Edge™ Technologie. Die ineinandergreifenden Diamantscheiben in Kombination mit manuellen Schärfelementen liefern eine unübertrefflich scharfe Klinge in handelsüblicher Qualität. Sie brauchen nur dieses eine Produkt, um auf leichte Weise extrem stumpfe Klingen zu schärfen, glatte und gewellte Messer rasierklingenscharf zu halten und alle ihre normalen Haushaltsscheren zu schleifen.

Im Schlitz des Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfers können Klingen aus Legierungen, Kohlenstoffstahl oder Stahl geschärft werden. Es ist für das Schärfen Ihrer feinsten Bestecke und Küchenmesser konzipiert. Versuchen Sie nicht, Messer oder Schneiden zu schleifen, die nicht in den Schlitz des elektrischen Messerschärfers passen. Die einzigartigen Merkmale Ihres Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfer sind unten aufgeführt.

Gourmet Edge™ Technologie mit ineinandergreifenden Diamantscheiben
Im Gegensatz zu anderen elektrischen Messerschärfern, die jeweils nur eine Seite der Klinge schärfen, werden durch die ineinandergreifenden Diamantscheiben der patentierten Gourmet Edge™ Technologie von Smith's mit jedem Durchziehen durch den Schlitz beide Seiten der Klinge gleichzeitig geschliffen.

Smith's ist stolz darauf, als erster Hersteller einen hochwertigen Messerschärfer für den Einzelhandel anzubieten, der nach dem gleichen Funktionsprinzip arbeitet wie hochtechnische kommerzielle Messerschärfer.

Die in Ihrem Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfer verwendeten Schleifscheiben sind mit mikrongroßen monokristallinen Diamanten besetzt. Unsere Schleifscheiben werden unter strengsten Toleranzen in den USA hergestellt, um zu gewährleisten, dass jede unserer Scheiben die gleich hohe Qualität und Leistung liefert. Sie haben die Gewissheit, dass Ihre Klingen bei der Verwendung dieses Messerschärfers weder beschädigt noch enthärtet werden.


FLACHER SCHLIFF
Gute Aufrechterhaltung der Schärfe - nicht so scharf
HOHLSCHLIFF
Gute anfängliche Schärfe - schlechte Aufrechterhaltung der Schärfe
PRECISION MACHINED EDGE™
Gute Aufrechterhaltung der Schärfe und Schärfe

Die ineinandergreifenden Diamantscheiben produzieren einen Präzisionsschliff, den wir als **Precision Machined Edge™** bezeichnen. Dieser liefert die perfekte Kombination aus hervorragender Aufrechterhaltung der Schärfe, Klingenleistung und Schärfe.

HINWEIS – Einfahrzeit für die Diamantscheiben – Die anfänglich aggressive Schleifgeschwindigkeit der Diamantscheiben wird mit der Zeit etwas langsamer. Gleichzeitig wird jedoch die Schleifoberfläche optimiert. Dieser Einfahrprozess ist normal und kein Anlass zur Besorgnis. Die Diamantscheiben werden NICHT abgenutzt, sondern lediglich für die optimale Leistung eingefahren.

Keramikschlitz für Feinschliff/Gewellte Klingen -
Dreieckige, extra-feine Keramiksteine geben Ihrer Klinge den letzten Schliff. Smith's empfiehlt, nach jedem Schärfen mit den ineinandergreifenden Diamantscheiben die Keramiksteine für den letzten Feinschliff zu verwenden.

Aufgrund der einzigartigen dreieckigen Form dieser Keramiksteine können auch gewellte Klingen ohne Gefahr einer Beschädigung richtig geschärft werden. Die Form der Steine folgt der Form der gewellten Klinge und sorgt für das richtige und gleichmäßige Schärfen aller Arten von gewellten Klingen.

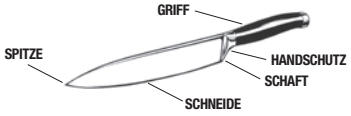
Der Keramikschlitz für den Feinschliff kann auch für ein schnelles Nachschärfen einer bereits scharfen Klinge verwendet werden. Auch hier sind nur ein paar kurze Abzüge erforderlich.

Pull-2-Lock Zurückschiebbarer Scherenschärfer –
Mit dem patentierten Scherenschärfer von Smith's können beide Seiten der Schere gleichzeitig geschärft werden, sowohl bei rechts- als auch bei linkshändigen Scheren. Der „schwimmende" Keramikstab stellt sich automatisch auf den richtigen Schärfwinkel für Ihre Schere ein. Meistens reichen drei bis vier Abzüge, um die Schere scharf zu halten.

Magnetstreifen -
Im Boden des Messerschärfers ist ein magnetischer Streifen vorgesehen, der alle während des Schärfens entstehenden Metallteilchen anzieht, die dann auf sichere und einfache Weise entsorgt werden können.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor der Verwendung dieses Produktes müssen die Abschnitte WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE und GEBRAUCHSANLEITUNG sorgfältig gelesen werden.



VORSICHT:

- **Ziehen Sie die Klinge immer vom Schaft zur Spitze durch – nicht vor- und zurückziehen.**
- **Niemals die Messerspitze zuerst in den Schlitz stecken und niemals die Klinge durch den Schlitz schieben. Dadurch könnte der Messerschärfer und/oder das Messer beschädigt werden.**
- **Für optimale Ergebnisse und Reduzierung des Verschleißes der Diamantscheiben ist die korrekte Ausrichtung der Klinge zu den Scheiben sehr wichtig. Die Klinge immer senkrecht zur Tischplatte halten, damit die Klinge von beiden Diamantscheiben gleichmäßig berührt wird. Sie muss stets vollkommen gerade in der Mitte des Schlitzes liegen. Halten Sie das Messer sicher, aber ohne Anstrengung in der Hand und drücken Sie nur leicht auf, um den Kontakt mit den Scheiben herzustellen.**
- **Bei bestimmten Messern kann aufgrund des Griffdesigns eventuell nicht die gesamte Länge der Klinge mit den Diamantscheiben geschärft werden. In solchen seltenen Fällen empfiehlt Smith's die Verwendung des manuellen Schlitzes zum Schärfen dieses kleinen ausgelassenen Bereichs der Klinge.**

Schärfen von glatten Klingen

Schritt 1

Die Klinge einsetzen und vom Schaft bis zur Spitze durchziehen.

Schritt 2

Den Messergriff am Ende hochheben, um die Spitze zu schärfen.

Schritt 3

Die Klinge durch den Feinschliffschlitz ziehen.

Wiederholen, bis die Klinge scharf ist.

Schärfen von gewellten Klingen

Die für eine gewellte Klinge charakteristischen muschelförmigen Ausbuchtungen werden meistens nur auf einer Seite geschliffen. Aus diesem Grund wird davon abgeraten, gewellte Klingen im elektrisch betriebenen Schärfschlitz der ineinandergreifenden Diamantscheiben zu schärfen.

Diese Scheiben schleifen beide Seiten der Klinge gleichzeitig. Für das richtige Schärfen von gewellten Klingen rät Smith's ausdrücklich, nur den manuellen Schärfschlitz zu verwenden und die Klinge leicht durchzuziehen.

Der dreieckige Keramikstein im manuellen Schärfschlitz folgt der Form der Wellung und sorgt für das richtige und gleichmäßige Schärfen aller Arten von gewellten Klingen.

Schritt 1
Die Klinge einsetzen und vom Schaft bis zur Spitze durchziehen.

Schritt 2
Den Messergriff am Ende hochheben, um die Spitze zu schärfen.
o para afilar la punta

Wiederholen, bis die Klinge scharf ist.

Schärfen von Scheren

Schritt 1
Bis zum Einrasten herausziehen.

Schritt 2
Für rechts- oder linkshändige Schere drehen.

Schritt 3
Die Schere öffnen und in den Schärfer stecken.

Schritt 4
Die Schere mit leichtem Druck schließen und durch den Schärfer ziehen (oder schieben).

Wiederholen, bis die Klinge scharf ist.

WARTUNG UND PFLEGE DES MESSERSCHÄRFERS

Folgen Sie diesen einfachen Tipps und Anweisungen, um Ihren Diamond Edge Messerschärfer für viele Jahre in gutem Zustand zu halten.

RICHTIG

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Messerschäfer verwenden.
- Entfernen Sie Schmutz und Lebensmittelreste von den Messern, bevor Sie diese schärfen.
- Halten Sie das Messer immer senkrecht und gerade zur Tischoberfläche, damit die Klinge von beiden Scheiben gleichmäßig berührt wird.
- Die Klinge muss immer durch die Scheiben gezogen werden; niemals eine Klinge in die Schleifscheiben schieben.
- Nur einen leichten Druck ausüben, um den Kontakt mit den Schleifscheiben herzustellen.
- Den Keramikschlitz zum Feinschleifen oder für ein schnelles Nachschärfen einer bereits scharfen Klinge verwenden.
- Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung den Messerschärfer ausstecken.

FALSCH

- Niemals Gleitmittel auf den Schleifscheiben verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für das Schärfen von Messern und Scheren bestimmt. Versuchen Sie nicht, irgendwelche andere Arten von Klingen auf diesem Messerschärfer zu schleifen.
- Schieben Sie niemals die Spitze der Klinge in die Scheiben, da dies eine Beschädigung des Messers zur Folge hat.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Beim Schärfen der Messer oder Scheren niemals zu viel Kraft anwenden.

FEHLERBEHEBUNG

Anzeichen: Das Gerät schaltet sich während des Schärfens aus.

Ursache: Der Motor des Gerätes ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgestattet. Dieser schützt den Messerschärfer im Fall einer Überhitzung, wenn dieser versehentlich lange Zeit eingeschaltet bleibt oder falsch verwendet wird.

Lösung: Wenn der Überhitzungsschutzschalter den Motor ausschaltet, den Messerschärfer ausstecken und eine Stunde warten, bis sich der Motor abgekühlt hat. Dann kann der Messerschärfer wieder in Betrieb genommen werden. Wenn sich der Motor nicht erneut starten lässt, bringen Sie den Messerschärfer in das Geschäft zurück, in dem Sie ihn gekauft haben.

Anzeichen: Die ineinandergreifenden Diamantscheiben entfernen keine Metallteilchen mehr.

Ursache: Einfahrzeit der Diamantscheiben – Die anfänglich aggressive Schleifgeschwindigkeit der Diamantscheiben wird mit der Zeit etwas langsamer. Gleichzeitig wird jedoch die Schleifoberfläche optimiert. Dieser Einfahrprozess ist normal und kein Anlass zur Besorgnis. Die Diamantscheiben werden NICHT abgenutzt, sondern lediglich für die optimale Leistung eingefahren. Wenn Sie nach längerer Zeit glauben, dass die aggressive Schleiffähigkeit der Diamantscheiben stark nachgelassen hat, können Sie die Diamantscheiben auswechseln.

Lösung: Anweisungen zum Bestellen von Ersatzscheiben finden Sie im Abschnitt „Auswechseln der ineinandergreifenden Diamantscheiben“ in diesem Handbuch.

Anzeichen: Keramiksteine schärfen nicht mehr.

Ursache: Die Keramiksteine verlieren mit der Zeit ihre Schärffähigkeit, wodurch auch die Leistung nachlässt.

Lösung: Die Keramiksteine sind umkehrbar und können gereinigt werden. Reinigen Sie die Steine und drehen Sie sie um, wie im Benutzerhandbuch beschrieben, um die ursprüngliche Schärfleistung wiederherzustellen. Siehe Abschnitt „Umdrehen, Reinigen und Auswechseln der dreieckigen Keramiksteine“ in diesem Handbuch.

Anzeichen: Der Messerschärfer schaltet sich nach dem Einstecken nicht ein.

Ursache: Messerschärfer oder Stromkabel ist beschädigt oder funktioniert nicht.

Lösung: Bringen Sie das Gerät mit dem Kaufbeleg in das Geschäft zurück und lassen Sie sich ein Ersatzgerät geben.

Wartung
- Keine Gleitmittel oder Wasser auf die Schleifsteine gelangen lassen.
- Die Tür an der Unterseite des Messerschärfers sollte regelmäßig geöffnet und ausgeräumt werden.

Auswechseln der ineinandergreifenden Diamantscheiben
Für das Auswechseln der Diamantschleifscheiben muss der Diamond Edge Elektrische Messer- und Scherenschärfer an Smith's zurückgesandt werden. Bitte wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung unter (+1) 501 321-2244 oder besuchen Sie unsere Website unter www.smithsedge.com für Anweisungen zum Rücksenden. BITTE RECHNEN SIE MIT 3 BIS 4 WOCHEN FÜR DEN ERSATZ DER DIAMANTSCHLEIFSCHEIBEN.

Umdrehen, Reinigen und Auswechseln der dreieckigen Keramiksteine
Der manuelle Schärfschlitz ist als Modul ausgeführt und lässt sich leicht an der Oberseite des Gerätes (Abb. 1) herausnehmen und öffnen, um die Keramiksteine umzudrehen, zu reinigen und/oder zu ersetzen.

Fig. 1

Das weiße Keramikmaterial wird mit der Zeit durch den an den Ecken abgelagerten Metallstaub dunkler, und durch diese Ablagerungen wird schließlich auch die Schärfleistung reduziert. Die Keramiksteine können herausgenommen und umgedreht werden, um eine noch ungebrauchte oder gereinigte Seite zu verwenden und somit die ursprüngliche Schleifqualität wiederherzustellen (Abb. 2). Mit einer kleinen Nylonbürste und etwas Reinigungspulver (normaler Küchenreiniger) und Wasser die Keramiksteine abschruppen. Wenn alle Arbeitsflächen der Keramiksteine verwendet wurden und eine Reinigung keine Verbesserung der Schleifleistung mehr bringt, sollten die Steine gewechselt werden.

Fig. 2

Garantieleistungen

Sollten für Ihren Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfer Reparatur- oder Garantieleistungen erforderlich werden, wenden Sie sich bitte unter der unten angegebenen Adresse oder Telefonnummer an den Kundendienst, um eine Rücksendegenehmigung einzuholen.

Allen Rücksendungen muss eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens mit Angabe des Namens, der aktuellen Versandanschrift, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse beiliegen.

Senden Sie das Produkt an:

Smith's
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

DREI JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

MODELL 50066

GEWÄHRLEISTUNG

Dieser Smith's Messerschärfer ist durch eine dreijährige (3) Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gedeckt. Diese Garantie gilt ab dem Kaufdatum und nur, wenn das Produkt für nicht-industrielle bzw. nicht-kommerzielle Zwecke verwendet wird. Smith's oder die Vertriebsstellen der Firma werden Produkte, die Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen, kostenlos nach eigenem Ermessen entweder reparieren oder ersetzen, vorausgesetzt das Produkt wird innerhalb der dreijährigen (3) Garantiezeit an uns zurückgesandt. Aus der beschränkten Garantie AUSGESCHLOSSEN ist der Ersatz von Diamantschleifscheiben oder Keramiksteinen, die aufgrund des Gebrauchs abgenutzt sind oder Produkte, die aufgrund eines Missbrauchs beschädigt wurden. Für Garantieleistungen muss das komplette Produkt portofrei direkt an die unten aufgeführte Adresse gesandt werden. Zum Nachweis des berechtigten Garantieanspruchs muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

ALLE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH STILLSCHWEIGENDE ZUSAGEN IN BEZUG AUF DIE MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK SIND AUSDRÜCKLICH AUF DREI (3) JAHRE AB DEM KAUFDATUM BESCHRÄNKT. SMITH'S UND DIE VERTRIEBSSTELLEN DES UNTERNEHMENS HAFTEN NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN. In bestimmten Ländern ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden verboten. In solchen Fällen haben die obigen Beschränken oder Ausschlüsse eventuell für Sie keine Gültigkeit. Neben den in dieser Garantie gewährten Rechten können Ihnen auch weitere Rechte zustehen, die jedoch von Land zu Land unterschiedlich sind.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN NICHT-INDUSTRIELLEN ODER NICHT-KOMMERZIELLEN GEBRAUCH DES PRODUKTES. BEWAHREN SIE DEN ORIGINALKAUFBELEG ALS KAUFNACHWEIS FÜR DEN FALL EINES GARANTIEANSPRUCHS SORGFÄLTIG AUF.

Für die Registrierung der Garantie füllen Sie bitte die Registrierungskarte auf der nächsten Seite aus, trennen Sie sie heraus und senden Sie diese an:

Smith's

1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Hier abtrennen

REGISTRIERUNGSKARTE MODELL 50066

Produktregistrierung:

Name: _____ Telefon _____

Adresse _____

PLZ _____ Ort _____ Land _____

E-mail _____ Kaufdatum _____ Bezahlter Betrag € _____

Name des Geschäftes _____

Adresse des Geschäftes _____

PLZ _____ Ort _____ Land _____